Carne

ALMÔNDEGAS DE FRANGO (ADAPTAÇÃO HERMAN JOSÉ)

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 1 COUVE DE LOMBARDO PEQUENA OU ALGUMAS FOLHAS
- SALSA A GOSTO
- MOSTARDA EM GRÃO
- PICANTE
- TEMPERO DE AVES DO LIDL
- FARINHA DE MANDIOCA
- 1 OVO

CONFEÇÃO

1. Picar na velocidade 12 durante 5 segundos a couve e a salsa
2. Juntar os peitos e picar na velocidade 12 durante 15 segundos
3. Acrescentar a farinha (a gosto), os temperos e o ovo
4. Picar tudo mais uns 5 segundos (so para misturar)
6. Fazer bolinhas e dourar na frigideira com azeite
8. Acompanhei com esparguete e com um molho já feito do lidl (de beringela)